

# CLOS DE CHEVIGNE

## Saint-Véran "Les Morats"

### Histoire

Le Clos de Chevigne situé sur la commune de Prissé est un domaine de 25 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais.

### Cépage

Chardonnay

### Origine

L'appellation Saint-Véran est située au sud du Mâconnais, au carrefour de trois régions gastronomiques que sont la Bourgogne, le Beaujolais et la Bresse. Cette jeune AOP a vu le jour en 1971.

Le Clos de Chevigne a été fondé en 1990, blottie au pied de la Roche de Solutré, dans le sud de la Bourgogne sur la commune de Prissé.

### Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve, à basse température 16/20° pour préserver les arômes.

Élevage en fût pendant 8 mois.

### Type de sol

Eboulis caillouteux et sols argilo-calcaires du jurassique.



#### Couleur

Robe intense et brillante aux reflets dorés.



#### Nez

Le nez permet d'apprécier des arômes subtils de fruits mûrs, ainsi que de fruits à chair jaune.



#### Palais

La bouche est ample et généreuse avec un léger boisé.

### Recommandations

Se marie avec des crustacés nobles (gambas, homards, langoustes,...) mais aussi avec le foie gras cuit et les viandes blanches en sauce crémée (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Idéal sur des fromages de chèvres.

#### Services

10 - 12°C

#### Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)